



Dolcetto d'Alba Le Ciliegie DOC

Origine: Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

Varietà d'uva: Dolcetto

Periodo di raccolta: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Fermentazione con le bucce per 7 giorni a 26°C

Invecchiamento: per 11 mesi in acciaio

Imbottigliamento: 11 mesi dopo la vendemmia

Conservazione: Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

Vita media: 2-3 anni

Profumo: Vinoso intenso con sentori di viola e di mora

Colore: Rubino intenso con venature viola

Sapore: Vivo, fresco, con note di frutti rossi di sottobosco

Abbinamento gastronomico: Primi piatti e formaggi freschi.
Adatto al consumo quotidiano